

Ceviche Pacifico

Pesca del día, chips de yuca, pepino, choclo chontaduro caramelizado. \$35.000

Chicharrón de Pescado Acevichado

Pesca del día frita acevichada, yuca frita, aguacate, chips de coco, ají, mantequilla maní, leche de tigre afrodisíaca \$37.000

Coctel de Atún Rojo Encocado

Aguacate parrilero en crema fría de coco acevichado, albahaca, cebollas crocantes. \$42.000

Pizcan Acevichado de Camarón

Camarón en salsa de coco y maduro, con ensaladilla acevichada. \$39.000

Coctel de Camarón & Carantanta

Mayonesa de cilantro, crocante de maíz y cebolla. \$48.000

Ceviche de Chicharrón

Panceta de cerdo, carantanta, rábano encurtido, suero costeño, jengibre. \$38.000

Pesca del día al Horno

Filete de pesca fresca, vinagreta de ajo tostado y limón. \$56.000

Pesca en Hoja de Plátano a las Brasas

Filete con encocado de mariscos, envuelto en hoja de plátano. \$62.000

Langostinos Tumaco

Mantequilla de ajo, vino blanco, cebollin \$62.000

Langostinos Encocados al Tiesto

Langostinos del Pacifico encocados y gratinados al horno. \$76.000

Salmón al Carbón

Tártara, berenjenas asadas, pimientos asados rúgula. \$.56.000

Tamal de Mariscos

Langostinos, almejas, mejillones, calamar, pulpo, camarón, arroz de coco, mantequilla de ajo, hogao. (Sugerido para 2) \$98.000

Lomo Caracho

New York Angus, chimichurri, parmesano. \$105.000

Entraña Angus

Mantequilla parrillera, rúgula baby, parmesano. \$85.000

Tomahawk

Angus Americana (1,6K) a las brasas, chimichurri, patacón rayado. \$594.000

Tortilla de Maduro al Horno

Quesillo huilense, suero costeño, tocineta, cebollín. \$31.000

Calamares Aborrajados

BBQ de coco y cayeye \$39.000

Pulpo a las Brasas y Hummus de Blanquillos

Ensaladilla de Tumaco, pesto costeño y aguacate. \$62.000

Queso Costeño Frito

Mermelada de coco picante, limón \$26.000

Burrata & Carantanta

Con mermela de tomate, pesto costeño, carantanta y mizuna \$39.000

Carantantas & Sudado de Cangrejo

Guiso cremoso, picante, queso campesino, chips de maíz criolla. \$39.000

Chicharrón con Ají de Maní

Panceta de cerdo, ají de maní de Nariño, hierbas de azotea, mayonesa de maní \$38.000

Ensalada de Atún del Pacifico

Cogollos a la parrilla, mango biche, parmesano, perejil, pimientos asado. \$45.000

Aguacate Machado con Quinoa y Pulpo

Pulpo parrillado, queso campesino, aceituna kalamata, pimientos asados. \$62.000

Patillera

Rúgula orgánica, sandía, queso cabra, ciruelas pasas, reducción vino del la Unión Valle. \$29.000

Chuleta Valluna Bohio

Rúgula, cebolla, repollo, arroz blanco \$42.000

Viche de Cerdo Caramelizado

Solomillo de cerdo a las brasas, parmesano, rúgula, cebolla y repollo. \$42.000

Posta Cartagenera

Estofado de punta de anca Angus al estilo palenque y cayeye. \$46.000

Fetuccini al Tiesto con Pollo Ahumado

Pollo ahumado en el Bohio, crema, puerro, queso. \$52.000

Arroz Atollado de Carnes

Arroz, pollo, longaniza chochoana hecha en casa, chicharrón y vegetales. \$49.000

Arroz Encostrado

Setas, queso costeño, cebollin, ajonjolí. \$39.000